
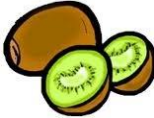



MENUS DU 14 AU 20 JANVIER 2019 (5)  
MIDI

LUNDI 14	Crêpe champignons Blanquette de veau <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">(VBF)</span>  Cantal Pruneau au thé
MARDI 15	Betteraves rouge cuites Boudin aux pommes Pommes de terre sautées Brie Poire
MERCREDI 16	Terrine cornichons Lapin à la moutarde  Petits pois Saint Nectaire Galette
JEUDI 17	 Maquereaux Rôti de dinde au jus Haricots verts maître d'hôtel Fourme d'Ambert Clémentine
VENDREDI 18	Salade de perles Moules Frites Camembert Pomme cuite
SAMEDI 19	Carottes cuites en salade Hacchis parmentier O  Faisselle Banane
DIMANCHE 20	Salade endives ciboulette Joue de bœuf carbonade <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">(VBF)</span> Jardinière de légumes  Bleu Baba au rhum

MENUS DU 14 AU 20 JANVIER 2019 (5)  
SOIR

LUNDI 14	Potage de légumes Pommes de terre sarrasson Camembert Mandarines
MARDI 15	 Potage de légumes Gratin de chou fleur Emmental Riz au lait
MERCREDI 16	Potage de pois chiches Riz aux petits légumes Bleu d'Auvergne Kiwi 
JEUDI 17	 Potage de légumes Raviolis à la tomate Vache qui rit Flan aux œufs
VENDREDI 18	Soupe à l'oignon + garnitures Purée de courgettes Brique de chèvre Pruneaux au thé
SAMEDI 19	 Potage de légumes Endives braisées Emmental Clémentine
DIMANCHE 20	Potage de légumes Surimi mayonnaise St Nectaire Compote